

# SUGERENCIAS

Ostra rizada del Delta del Ebro con granizado de cava y lima, y puré de mango

7 euros

Espardeña sobre pil – pil marino

7 euros

## MENU GASTRONÓMICO 1

### PICA PICAS

- Caldo de betas y miso con algas wakame

- Mantequilla de anchoas

- Boquerón de la luz (tipo de pesca), con chili dulce

### AMUSE BOUCHE

- Pa amb tomata de penjar con sardina escabechada en frío

-Bisque frio espumoso de Galera

### MENÚ

Crema de cigalitas de Sant Carles de la Rapita infusionada con lemón-gras, y boulgur marino

\*\*\*\*\*

Caballa marinada con licuado de almendra marcona de Albocasser

\*\*\*\*\*

Langostino en salazón con hinojo, jugo marino, huevas de pez volador y Ramallo de mar

\*\*\*\*\*

Fideosellat de rancho marinero, con salmonete, mini tomates 20 horas, y all i oli

\*\*\*\*\*

Guiso de antiguos marineros Benicarlandos, de pulpo y garbanzos actualizado

\*\*\*\*\*

Zarzuela de pescados y mariscos locales à la minute, con salsa de "Suquet"

\*\*\*\*\*

"Mig Mig" de horchata y yuzu

\*\*\*\*\*

Cremoso de chocolate blanco, con mosaico de cítricos locales y maracuya

**53,00 euros pan, petit fours e I.V.A incluidos**

Si lo desea puede añadir al principio, al final, o durante la comida, platos del otro menú, con un suplemento de 7 euros cada plato

Por favor mantengan los móviles en silencio, y hablar por él en el exterior del local. Mil Gracias.

## MENU GASTRONÓMICO 2

### PICA PICAS

- Caldo de betas y miso con algas wakame
- Mantequilla de anchoas
- Boquerón de la luz (tipo de pesca), con chili dulce
- Pa amb tomata de penjar con sardina escabechada en frío
- Bisque frío espumoso de Galera
- Ortiga de mar con romesco

### AMUSE BOUCHE

- Canut del delta del Ebro (variedad de navaja pequeña) albardada en daikon encurtido
- Salpicón de pulpo con all i oli de tomate picante
- Brandada de Congrio
- Caballa marinada con licuado de almendra marcona de Albocasser
- Caixete preparada al limón

### MENÚ

Crema de cigalitas de Sant Carles de la Rapita infusionada con limón-gras, y boulgur marino

\*\*\*\*\*

Langostino en salazón con hinojo, jugo marino, huevas de pez volador y Ramallo de mar

\*\*\*\*\*

Guiso de antiguos marineros Benicarlandos, de pulpo y garbanzos actualizado

\*\*\*\*\*

Arroz de sepia bruta, mini tomates 20 horas, salteado de sepia y all i oli de sus interiores

\*\*\*\*\*

Rancho marinero de Gatet de mar y alubias verdinas, en marinera de miso

\*\*\*\*\*

Zarzuela de pescados y mariscos locales à la minute, con salsa de "Suquet"

\*\*\*\*\*

"Mig Mig" de horchata y yuzu

\*\*\*\*\*

Cremoso de chocolate blanco, con mosaico de cítricos locales y maracuya

**73,00 euros pan, petit fours e I.V.A incluidos**

**Rogamos comenten sus alergias o intolerancias a nuestro equipo de sala**